

SOUSSANA[®]
FOODSERVICE

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

NOTRE **GAMME**

DESTINÉE À UNE CLIENTÈLE PROFESSIONNELLE



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA®

FOODSERVICE

Forte de son expérience auprès des professionnels des plats cuisinés et des traiteurs, la société **DAT-Schaub** France, sous sa marque **SOUSSANA®** vous propose une nouvelle gamme de fonds, jus, bouillons, fumets, aides culinaires ainsi qu'une sélection complète d'épices, de plantes aromatiques et de mélanges saveurs du monde. Cette gamme, développée par nos chefs cuisiniers, répond à vos exigences dans la plus pure tradition de la cuisine.

SOUSSANA
by DAT-Schaub France



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

“

LES FONDS SONT
À LA CUISINE
CE QUE LES
FONDACTIONS SONT
À UN ÉDIFICE

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

LA GAMME CIPANGO GOURMET

4

- CIPANGO GOURMET PREMIUM
- CIPANGO GOURMET BARATO
- CIPANGO GOURMET BIO
- CONSEILS D'UTILISATION

6
10
12
14

16

LA GAMME CIPANGO AIDES CULINAIRES

- CONSEILS D'UTILISATION

18

LA GAMME CIPANGO ÉPICES

20

- CIPANGO ÉPICES SIMPLES
- CIPANGO PLANTES AROMATIQUES

22
24

26

LA GAMME CIPANGO SAVEURS DU MONDE

- CIPANGO SAVEURS DU MONDE

28

























LES RECETTES DE NOS CHEFS

30

LA GAMME CIPANGO GOURMET

Afin de satisfaire l'ensemble de vos besoins, **DAT-Schaub France** vous propose dans sa gamme **CIPANGO Foodservice Gourmet** :

■ CIPANGO Gourmet PREMIUM ■ CIPANGO Gourmet BARATO ■ CIPANGO Gourmet BIO

	PREMIUM	BARATO	BIO
BOUILLON DE VOLAILLE DÉSHYDRATÉ	 AS 08 100 1		
BOUILLON DE BŒUF DÉSHYDRATÉ	 AS 08 117 1		
BOUILLON DE LÉGUMES DÉSHYDRATÉ	 AS 08 101 1		 BI 40 001
FOND DE VOLAILLE DÉSHYDRATÉ	 AS 08 102 1	 AS 08 118 1	 BI 40 002
JUS DE VEAU LIÉ AROMATISÉ & DÉSHYDRATÉ	 AS 08 103 1	 AS 08 114 1	
FOND BRUN LIÉ DÉSHYDRATÉ	 AS 08 104 1	 AS 08 115 1	 BI 40 003
JUS DE CANARD DÉSHYDRATÉ	 AS 08 105 1		
JUS D'AGNEAU DÉSHYDRATÉ	 AS 08 119 1		
FOND SAVEUR GIBIER DÉSHYDRATÉ	 AS 08 106 1		
JUS DE PORC DÉSHYDRATÉ	 AS 08 107 1		
BOUILLON DE POISSON DÉSHYDRATÉ	 AS 08 108 1		
FUMET DE POISSON DÉSHYDRATÉ	 AS 08 109 1	 AS 08 116 1	 BI 40 004
BOUILLON DE CRUSTACÉS DÉSHYDRATÉ	 AS 08 110 1		
FUMET DE CRUSTACÉS DÉSHYDRATÉ	 AS 08 111 1		
JUS DE POULET DÉSHYDRATÉ	 AS 08 112 1		
JUS DE BŒUF DÉSHYDRATÉ	 AS 08 113 1		

Tous ces produits sont de plus en plus utilisés en cuisine car **ils vous apportent** :

- une **sécurité** bactériologique,
- une **régularité** organoleptique,
- une **bonne maîtrise** de vos coûts,
- une **facilité** et une **rapidité** de mise en œuvre,
- une **facilité** de stockage.



LA GAMME CIPANGO GOURMET

PREMIUM

BOUILLON de VOLAILLE

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 100 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 100 CAR

BOUILLON de BŒUF

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 117 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 117 CAR

BOUILLON de LÉGUMES

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 101 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 101 CAR

FOND de VOLAILLE

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 102 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 102 CAR

JUS de VEAU LIÉ

AROMATISÉ & DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 103 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 103 CAR

FOND BRUN LIÉ

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 104 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 104 CAR

LA GAMME CIPANGO GOURMET

PREMIUM

JUS de CANARD

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 105 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 105 CAR

JUS d'AGNEAU

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 119 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 119 CAR

FOND saveur GIBIER

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 106 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 106 CAR

JUS de PORC

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 107 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 107 CAR

BOUILLON de POISSON

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 108 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 108 CAR

FUMET de POISSON

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 109 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 109 CAR

PREMIUM

BOUILLON de CRUSTACÉS

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :

AS 08 110 1

Carton (4 boîtes) :

AS 08 110 CAR

POSSIBILITÉ DE VOUS PROPOSER

UN CONDITIONNEMENT

DE 5 OU 10 KG, SUR DEMANDE.

FUMET de CRUSTACÉS

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :

AS 08 111 1

Carton (4 boîtes) :

AS 08 111 CAR

JUS de POULET

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :

AS 08 112 1

Carton (4 boîtes) :

AS 08 112 CAR

JUS de BŒUF

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :

AS 08 113 1

Carton (4 boîtes) :

AS 08 113 CAR

“ “
DEVELOPPÉ
PAR DES CHEFS
POUR DES CHEFS



Gourmet
BARATO

FOND
de
VOLAILLE



Gourmet
BARATO

JUS
de
VEAU LIÉ



Gourmet
BARATO

FOND
BRUN LIÉ



Gourmet
BARATO

FUMET
de
POISSON

LA GAMME CIPANGO GOURMET

BARATO

“ CETTE GAMME A ÉTÉ
DÉVELOPPÉE POUR
FACILITER VOS RECETTES

FOND de VOLAILLE

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 118 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 118 CAR

JUS de VEAU LIÉ

AROMATISÉ & DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 114 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 114 CAR

FOND BRUN LIÉ

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 115 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 115 CAR

FUMET de POISSON

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
AS 08 116 1
Carton (4 boîtes) :
AS 08 116 CAR

POSSIBILITÉ DE VOUS PROPOSER
UN CONDITIONNEMENT
DE 10 À 25 KG, SUR DEMANDE.



BOUILLON
de
LÉGUMES

BIO



FOND
de
VOLAILLE

BIO



FOND
BRUN

BIO



FUMET
de
POISSON

BIO

LA GAMME CIPANGO GOURMET

BIO

BOUILLON de LÉGUMES

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
BI 40 001

FOND de VOLAILLE

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
BI 40 002

FOND BRUN LIÉ

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
BI 40 003

FUMET de POISSON

DÉSHYDRATÉ



Boîte de 1 kg :
BI 40 004

POSSIBILITÉ DE VOUS PROPOSER
UN CONDITIONNEMENT
DE 5 OU 10 KG, SUR DEMANDE.

LA GAMME CIPANGO GOURMET

CONSEILS D'UTILISATION

PREMIUM

BARATO

BIO

LES RECETTES DE NOS CHEFS

DOSAGE MOYEN PRÉCONISÉ

MODE D'EMPLOI

BOUILLON DE VOLAILLE DÉSHYDRATÉ	Bouchée à la reine, sauce financière (page 32)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour une base de sauce : 30 à 60 g/l d'eau. Jusqu'à 25 litres de sauce. ■ En mouillement : 20 à 40 g/l d'eau. Jusqu'à 50 litres de sauce. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Délayer avec un fouet la base pour fond, jus, fumet ou bouillon dans le liquide bouillant ou froid. ■ Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min en remuant.
BOUILLON DE BŒUF DÉSHYDRATÉ	Estouffade de bœuf aux carottes (page 33)		
BOUILLON DE LÉGUMES DÉSHYDRATÉ	Crème d'asperges blanches (page 31)		
FOND DE VOLAILLE DÉSHYDRATÉ	Blanquette de volaille (page 40)		
JUS DE VEAU LIÉ AROMATISÉ & DÉSHYDRATÉ	Sauté de veau Marengo (page 36)		
FOND BRUN LIÉ DÉSHYDRATÉ	Bavette de bœuf, sauce échalotes et porto rouge (page 38)		
JUS DE CANARD DÉSHYDRATÉ	Parmentier de canard (page 39)		
JUS D'AGNEAU DÉSHYDRATÉ	Selle d'agneau farcie à l'ail des ours et son jus (page 44)		
FOND SAVEUR GIBIER DÉSHYDRATÉ	Pavés de biche, sauce grand veneur (page 46)		
JUS DE PORC DÉSHYDRATÉ	Côtes de porc, sauce charcutière (page 35)		
BOUILLON DE POISSON DÉSHYDRATÉ	Blanquette de tôte (page 34)		
FUMET DE POISSON DÉSHYDRATÉ	Filets de sole à la dieppoise (page 42)		
BOUILLON DE CRUSTACÉS DÉSHYDRATÉ	Risotto aux langoustines (page 37)		
FUMET DE CRUSTACÉS DÉSHYDRATÉ	Poulet aux écrevisses (page 45)		
JUS DE POULET DÉSHYDRATÉ	Cuisses de poulet cocotte façon "grand-mère" (page 43)		
JUS DE BŒUF DÉSHYDRATÉ	Tournedos de bœuf, sauce au poivre vert (page 41)		

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

FOODSERVICE



 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

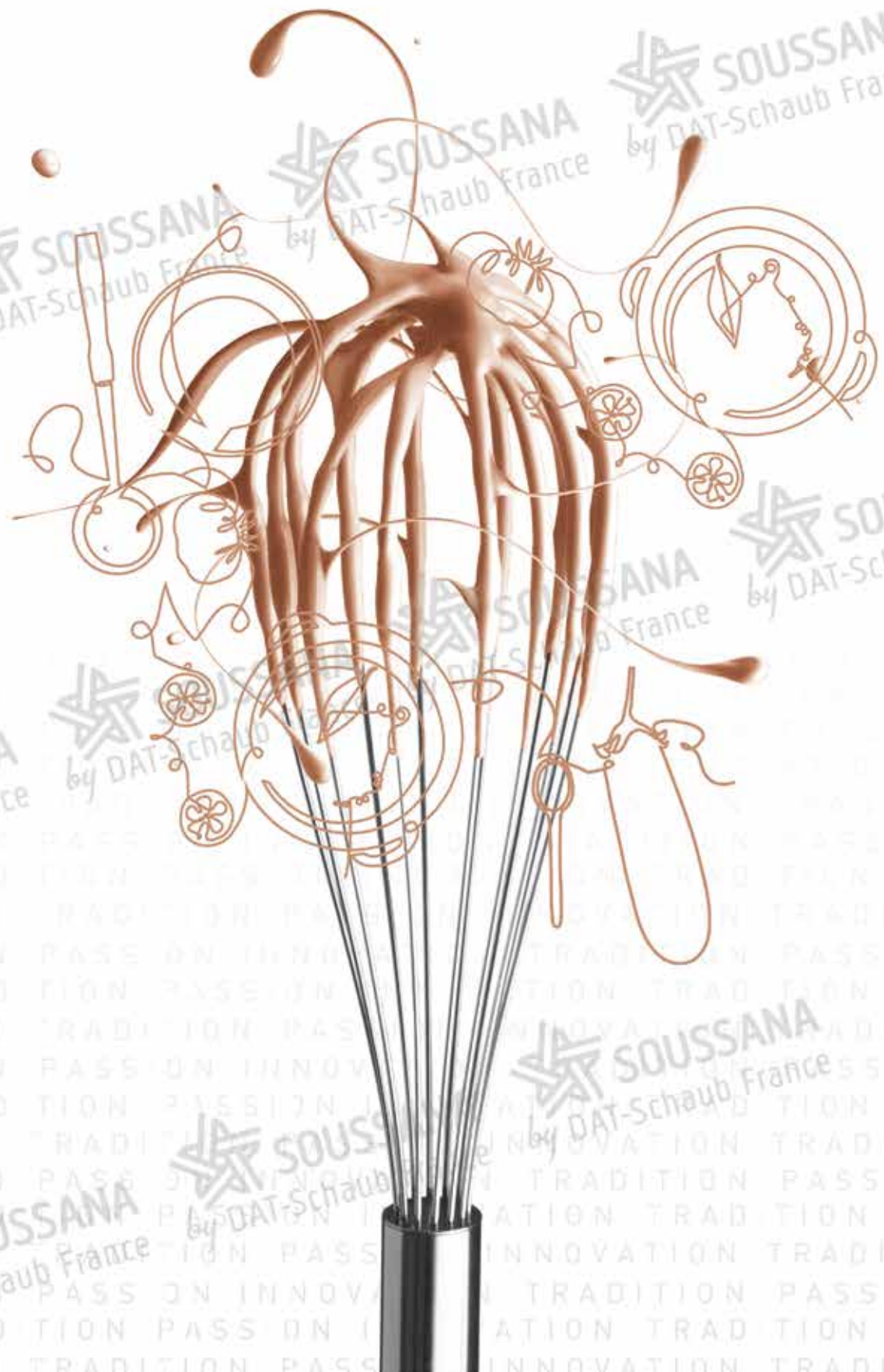
SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France



CIPANGO®
Foodservice

Aides Culinaires



ANA
France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

TRADITION PASSION INNOVATION

LA GAMME CIPANGO AIDES CULINAIRES

La créativité et la passion de nos chefs cuisiniers nous ont permis de sélectionner une gamme d'aides culinaires alliant praticité et simplicité dans le respect de la tradition pour répondre à vos exigences gustatives et économiques.

	500 G/1 KG boîte	2 KG seau	5 KG seau	10/20 KG seau
ROUX BLANC			AS 10 055 5	20 KG : AS 10 055 20
ROYAL LIANT		AS 10 019		
BASE POUR BÉCHAMEL À CHAUD			AS 10 090	
BASE POUR BÉCHAMEL À FROID			AS 10 100	
BASE POUR PURÉE DE POMMES DE TERRE			AS 10 095	
BASE POUR CONCENTRÉ DE TOMATE		AS 10 068	AS 10 068 5	
ASSAISONNEMENT POUR PAELLA	1 KG : AS 10 074			
PAELLOR	500 G : AS 10 054			
ASSAISONNEMENT POUR COUSCOUS		AS 09 010		
PRÉPARATION POUR TABOULÉ		AS 10 071		
ASSAISONNEMENT POUR RÔTISSERIE		AS 07 021 2		10 KG : AS 07 021 10
ARÔME CHAMPIGNON TYPE CÈPE	1 KG : AS 02 098			

LA GAMME CIPANGO AIDES CULINAIRES

CONSEILS D'UTILISATION

	DOSAGE PRÉCONISÉ	MODE D'EMPLOI	APPLICATIONS
ROUX BLANC	<ul style="list-style-type: none"> 30 à 100 g/l selon la texture recherchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Disperser les granules dans le liquide à chaud. Cuire 3 min à 80°C en remuant au fouet pour apporter la texture. 	<ul style="list-style-type: none"> Liaison des sauces, soupes et potages.
ROYAL LIANT	<ul style="list-style-type: none"> 20 à 50 g/l selon la texture recherchée. Permet de renforcer la liaison d'un jus ou d'un fond. 	<ul style="list-style-type: none"> Dispersion du produit dans le liquide froid, puis chauffer à 80°C en agitant. Cuire 3 min pour apporter la texture. En cas d'utilisation à chaud, délayer au préalable la poudre dans l'eau froide. 	<ul style="list-style-type: none"> Liaison des sauces, soupes, fonds... Évite la synérèse. Permet la pasteurisation et la surgéation.
BASE POUR BÉCHAMEL À CHAUD	<ul style="list-style-type: none"> 175 à 205 g/l selon l'épaisseur souhaitée. 	<ul style="list-style-type: none"> Diluer le mix dans l'eau froide, chauffer à 90°C en remuant puis cuire 3 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Gratins, lasagnes, charcuteries pâtisseries.
BASE POUR BÉCHAMEL À FROID	<ul style="list-style-type: none"> 200 à 250 g/l selon l'épaisseur souhaitée. 	<ul style="list-style-type: none"> Diluer le mix dans l'eau froide puis remuer énergiquement. 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilletés, croissants au jambon, croque monsieur, charcuteries pâtisseries. Fourrage à froid.
BASE POUR PURÉE DE POMMES DE TERRE	<ul style="list-style-type: none"> 180 g pour 1 l d'eau. 1 kg donne 6,5 kg de produit fini. 	<ul style="list-style-type: none"> Délayer la base pour purée dans l'eau froide ou bouillante puis mélanger au fouet pendant 2 min. 	<ul style="list-style-type: none"> Purées, purées de légumes.
BASE POUR CONCENTRÉ DE TOMATES	<ul style="list-style-type: none"> 350 g de mix dans 650 g d'eau. 350 g donne 1 kg de sauce type concentré de tomates. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir 1 kg de sauce tomate type concentré de tomates, délayer 350 g de mix dans 650 g d'eau. Mélanger au fouet. 	<ul style="list-style-type: none"> Appareils à pizzas, sauces tomates. Pour apporter un complément aromatique et de marquants : ajouter le mélange Italien (AS 09 025 350).
ASSAISONNEMENT POUR PAELLA	<ul style="list-style-type: none"> 50 à 60 g/kg de riz sec. 	<ul style="list-style-type: none"> Assaisonnement à délayer dans l'eau de mouillement ou dans le bouillon de cuisson du riz. 	<ul style="list-style-type: none"> Paella. Pour renforcer la couleur, utiliser en association avec la paella.
PAELLOR	<ul style="list-style-type: none"> 2,5 à 3,5 g/kg de riz sec. 	<ul style="list-style-type: none"> Poudre à délayer dans l'eau de mouillement ou dans le bouillon de cuisson du riz. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour renforcer la couleur et la note safranée de vos paellas.
ASSAISONNEMENT POUR COUSCOUS	<ul style="list-style-type: none"> 20 à 40 g/l d'eau de cuisson des viandes et des légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> Disperser l'assaisonnement dans l'eau de cuisson des viandes et des légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> Couscous, Tajines.
PRÉPARATION POUR TABOULÉ	<ul style="list-style-type: none"> Pour 1 kg de préparation pour taboulé, verser 2 l d'eau froide et ajouter 100 g d'huile d'olive. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser reposer 2 h au froid. Remuer et mélanger avec un trait de citron, des feuilles de menthe fraîche découpées, des raisins secs, des dés de courgettes... 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulés.
ASSAISONNEMENT POUR RÔTISSERIE	<ul style="list-style-type: none"> 35 à 40 g/kg. 	<ul style="list-style-type: none"> En enrobage sur volaille à rôtir, sur pilons, sur des jarrets, travers de porc... 	<ul style="list-style-type: none"> Produits à rôtir.
ARÔME CHAMPIGNON TYPE CÈPE	<ul style="list-style-type: none"> 20 à 25 g/kg de produit fini. 	<ul style="list-style-type: none"> Incorporer dans le produit et mélanger. 	<ul style="list-style-type: none"> Sauces forestières, terrines, farces, pâtes...



**“ LA CRÉATIVITÉ ET LA PASSION
DE NOS CHEFS CUISINIERS
NOUS ONT PERMIS DE VOUS
SÉLECTIONNER UNE GAMME
COMPLÈTE DE RÉFÉRENCES
D'AIDES CULINAIRES**



Épices



LA GAMME CIPANGO ÉPICES

Toutes nos épices, entières, en grains ou encore moulues sont rigoureusement sélectionnées afin de vous offrir :

- une expertise de plus de 30 ans,
- la garantie de la sécurité alimentaire (la majorité de nos épices sont débactérisées).

ÉPICES SIMPLES

Poivre blanc moulu	 AS 02 731 0500
Poivre blanc grain	 AS 02 632 0600
Poivre noir moulu	 AS 02 630 0450
Poivre noir grain	 AS 02 625 0500
Muscade moulue	 AS 02 406 0500
Cannelle moulue	 AS 02 340 0450
Cumin moulu	 AS 02 178 0400
Coriandre moulue	 AS 02 003 0400
Piment doux (paprika)	 AS 05 002 0500
Piment fort (Cayenne)	 AS 05 020 0500
Curcuma moulu	 AS 02 205 0500
Ail semoule	 AS 02 182 0600
Échalote semoule	 AS 02 412 350
Oignon moulu	 AS 02 184 0600
Origan feuille	 AS 02 126 0090

PLANTES AROMATIQUES

Persil plat flocon	 AS 02 144 0090
Thym entier	 AS 02 119 0220
Ciboulette tubulaire	 AS 02 060 0070
Basilic feuille	 AS 02 100 0150
Herbes de Provence	 AS 02 432 200

LA GAMME CIPANGO ÉPICES

ÉPICES SIMPLES

POIVRE BLANC

MOULU



500 g :
AS 02 731 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 02 731 CAR

POIVRE BLANC

GRAIN



600 g :
AS 02 632 0600
Carton (6 boîtes) :
AS 02 632 CAR

POIVRE NOIR

MOULU



450 g :
AS 02 630 0450
Carton (6 boîtes) :
AS 02 630 CAR

POIVRE NOIR

GRAIN



500 g :
AS 02 625 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 02 625 CAR

MUSCADE

MOULUE



500 g :
AS 02 406 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 02 406 CAR

CANNELLE

MOULUE



450 g :
AS 02 340 0450
Carton (6 boîtes) :
AS 02 340 CAR

CUMIN

MOULU



400 g :
AS 02 178 0400
Carton (6 boîtes) :
AS 02 178 CAR

CORIANDRE

MOULUE



400 g :
AS 02 003 0400
Carton (6 boîtes) :
AS 02 003 CAR

PIMENT DOUX

PAPRIKA



500 g :
AS 05 002 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 05 002 CAR

ÉPICES SIMPLES

PIMENT FORT

CAYENNE



500 g :
AS 05 020 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 05 020 CAR

CURCUMA

MOULU



500 g :
AS 02 205 0500
Carton (6 boîtes) :
AS 02 205 CAR

AIL

SEMOULE



600 g :
AS 02 182 0600
Carton (6 boîtes) :
AS 02 182 CAR

ÉCHALOTE

SEMOULE



350 g :
AS 02 412 350
Carton (6 boîtes) :
AS 02 412 CAR

OIGNON

MOULU



600 g :
AS 02 184 0600
Carton (6 boîtes) :
AS 02 184 CAR

ORIGAN

FEUILLE



90 g :
AS 02 126 0090
Carton (6 boîtes) :
AS 02 126 CAR

LA GAMME CIPANGO ÉPICES

PLANTES AROMATIQUES

PERSIL PLAT

FLOCON



90 g :
AS 02 144 0090
Carton (6 boîtes) :
AS 02 144 CAR

THYM

ENTIER



220 g :
AS 02 119 0220
Carton (6 boîtes) :
AS 02 119 CAR

CIBOULETTE

TUBULAIRE



65 g :
AS 02 060 0070
Carton (6 boîtes) :
AS 02 060 CAR

BASILIC

FEUILLE



150 g :
AS 02 100 0150
Carton (6 boîtes) :
AS 02 100 CAR

HERBES de PROVENCE



200 g :
AS 02 432 200
Carton (6 boîtes) :
AS 02 432 CAR



Moutarde

Moutarde
Persil ■ Marjolaine ■ Aneth

Coriandre

Herbes

Anis
Fenouil

Oignons
Ail
Chili
Paprika
Piment

Poivre
Curcuma ■ Poivre vert ■ Oignons

Gingembre

Cardamome
Poivre

Muscade
Girofle
Cassia
Cannelle

“ UN SOURCING MONDIAL* ”

*Le sourcing des épices et des plantes aromatiques est susceptible d'évoluer en fonction de la qualité des récoltes et des approvisionnements.
Les informations communiquées sur les origines sont données à titre informatif et ne sont donc pas contractuelles.

LA GAMME CIPANGO SAVEURS DU MONDE

Voyagez dans le monde à travers le goût et les saveurs des différents produits que nous vous proposons pour le plaisir de vos papilles...

MÉLANGES D'ÉPICES

Curry	 AS 09 014 0500
Mélange Tandoori	 AS 09 019 0450
Mélange Kefta	 AS 09 020 0450
Mélange Chili	 AS 09 018 0450
Mélange Colombo	 AS 09 004 0400
Mélange Italien	 AS 09 025 350
Mélange Espagnol	 AS 09 024 0500
Mélange Thaï	 AS 09 023 0450
Mélange Mexicain	 AS 09 022 0500

LA GAMME CIPANGO SAVEURS DU MONDE

CURRY

ASSAISONNEMENT POUR CURRY



Plats cuisinés, poulets au curry et viandes marinées.



500 g : AS 09 014 0500
Carton (6 boîtes) : AS 09 014 CAR

MÉLANGE TANDOORI

ASSAISONNEMENT POUR TANDOORI



Plats cuisinés, viandes marinées, Tandoori de poulet.



450 g : AS 09 019 0450
Carton (6 boîtes) : AS 09 019 CAR

MÉLANGE KEFTA

ASSAISONNEMENT POUR KEFTA



Plats cuisinés, viandes marinées et charcuteries orientales, Kefta.



450 g : AS 09 020 0450
Carton (6 boîtes) : AS 09 020 CAR

MÉLANGE CHILI

ASSAISONNEMENT POUR CHILI



Plats cuisinés, viandes marinées et chili con carne.



450 g : AS 09 018 0450
Carton (6 boîtes) : AS 09 018 CAR

MÉLANGE COLOMBO

ASSAISONNEMENT POUR COLOMBO



Plats cuisinés, viandes marinées, colombos de poulets ou poissons.



400 g : AS 09 004 0400
Carton (6 boîtes) : AS 09 004 CAR

MÉLANGE ITALIEN

ASSAISONNEMENT À L'ITALIENNE



Appareil à pizza, sauces tomates pour riz, pâtes et légumes.



350 g : AS 09 025 350
Carton (6 boîtes) : AS 09 025 CAR

MÉLANGE ESPAGNOL

ASSAISONNEMENT À L'ESPAGNOL



Légumes farcis, riz, tortillas, sauces.



piment fumé tomate poivron ail oignon

500 g : AS 09 024 0500
Carton (6 boîtes) : AS 09 024 CAR

MÉLANGE THAÏ

ASSAISONNEMENT À LA THAÏLANDAISE



Brochettes de crevettes, aiguillettes de canard, bouillons.



gingembre origan piment doux coriandre citronnelle cannelle

450 g : AS 09 023 0450
Carton (6 boîtes) : AS 09 023 CAR

MÉLANGE MEXICAIN

ASSAISONNEMENT À LA MEXICAINE

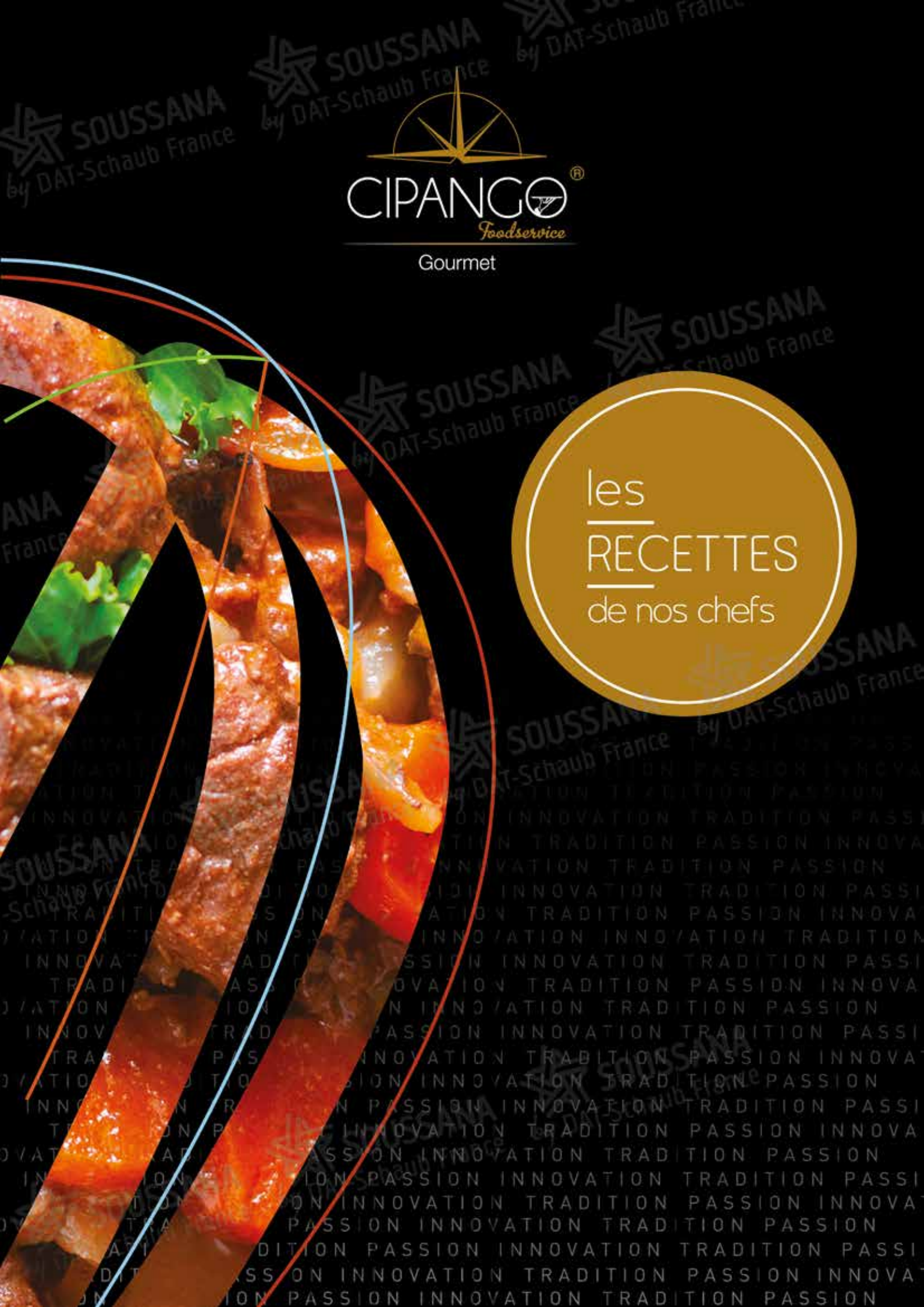


Tacos, fajitas, polenta, poulets à rôtir.



cumin piment coriandre oignon piment fumé poivron

500 g : AS 09 022 0500
Carton (6 boîtes) : AS 09 022 CAR



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France



Gourmet

les
RECETTES
de nos chefs

ANA
France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES

10 personnes



INGRÉDIENTS

1,5 kg d'asperges blanches

0,25 kg d'asperges vertes

60 g de beurre

100 g d'échalotes

2 l de bouillon de légumes réhydraté
Cipango Gourmet (référence AS 02 060 0070),
dosé à 30 g/l d'eau.

120 g de farine

40 cl de crème

1 g de ciboulette tubulaire ciselée déshydratée
Cipango Épices (référence AS 02 060 0065)

Sel, poivre blanc moulu Cipango Épices
(référence AS 02 731 0500)

RECETTE

1. Nettoyer et éplucher les asperges.
2. Couper et éliminer les pieds.
3. Tailler les asperges en tronçons.
4. Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre.
5. Ajouter les tronçons d'asperges et les faire revenir quelques minutes.
6. Saupoudrer avec la farine puis cuire pendant 2 min tout en remuant.
7. Verser le bouillon de légumes bouillant.
8. Cuire pendant une dizaine de minutes.
9. En parallèle, cuire les asperges vertes dans l'eau bouillante salée ou à la vapeur quelques minutes. Couper les têtes, détailler le reste en tronçons. Réserver.
10. Vérifier la cuisson des tronçons puis mixer pour obtenir une texture lisse.
11. Passer au chinois étamine.
12. Ajouter la crème et remettre sur le feu rapidement.
13. Vérifier l'onctuosité et rectifier si besoin.
14. Ajouter la ciboulette ciselée.
15. Rectifier l'assaisonnement.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Servir la crème d'asperges dans une assiette creuse ou un bol.
2. Poser harmonieusement les tronçons d'asperges vertes et les têtes sur la crème d'asperges.



BOUCHÉE À LA REINE

SAUCE FINANCIÈRE - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 450 g de filets de poulet
- 85 g de farine
- 105 g de beurre
- 80 cl de bouillon de volaille réhydraté
Cipango Gourmet (référence AS 08 100 1),
dosé à 50 g/l d'eau
- 30 g de double concentré de tomate
- 15 cl de crème
- 300 g de champignons de Paris
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 6 cl de madère (référence AL 02 040 V2)
- 4,5 g de jus de truffes (référence AS 02 866)
- 10 bouchées feuilletées à garnir
- Sel, poivre

RECETTE

1. Couper en deux les olives vertes.
2. Réaliser de petits émincés avec les filets de poulet.
3. Pocher le poulet dans le bouillon de volaille.
Une fois cuit, réserver.
4. Passer le bouillon de volaille au chinois et réserver.
5. Faire revenir les champignons escalopés
avec 20 g de beurre.
6. Déglacer avec 4 cl de madère. Réserver.
7. Réaliser un roux blanc avec le reste du beurre
et la farine.
8. Mouiller avec le bouillon de volaille bouillant
sur le roux refroidi.
9. Porter à ébullition et cuire jusqu'à épaissement.
10. Ajouter le concentré de tomate, la crème,
les champignons cuits, les olives vertes et
le poulet cuit.
11. Laisser mijoter 2 min.
12. Ajouter 2 cl de madère et le jus de truffes.
13. Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.
Rectifier si besoin.
14. Réchauffer les bouchées feuilletées au four à 180°C
pendant 5 min.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Garnir les bouchées avec la sauce financière
bien chaude.
2. Servir avec un mesclun de salade assaisonné avec une
vinaigrette au vinaigre de vin rouge et herbes.





ESTOUFFADE DE BŒUF

AUX CAROTTES - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de pièces de bœuf à braiser (paleron, joue, macreuse, tendron...)
- 1,2 kg de carottes
- 240 g d'oignons jaunes (ou oignons lamelles blanc France référence AS 02 812 1)
- 2 gousses d'ail (ou pulpe d'ail)
- 2 l de bouillon de bœuf réhydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 117 1), dosé à 30 g/l d'eau
- 50 cl de vin blanc sec
- 70 g de farine
- Sel, poivre noir moulu Cipango Épices (référence AS 02 630 0450)

RECETTE

1. Tailler les carottes en lamelles (1 cm environ), émincer les oignons et ciseler l'ail.
2. Dans une grande cocotte saisir la viande taillée en dés (4 cm environ) et ajouter les oignons et l'ail.
3. Ajouter la farine, mélanger de façon à ce qu'elle enrobe l'ensemble des pièces de viande et cuire environ 3 min.
4. Déglacer au vin blanc, faire réduire, mouiller avec le bouillon de bœuf et assaisonner.
5. Cuire 1h45.
6. Ajouter les carottes et cuire 1h15. Si nécessaire rectifier l'assaisonnement et rajouter du bouillon pour que la viande et la garniture soient immergées dans le liquide.

PROPOSITION DE DRESSAGE

Servir avec des pommes de terre vapeur.





BLANQUETTE DE LOTTE

10 personnes



INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de lotte
- 200 g de moules décortiquées
- 500 g de poireaux
- 300 g de champignons de Paris
- 300 g de carottes
- 1 l de bouillon de poisson réhydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 108 1), dosé 25 g/l d'eau
- 200 g d'échalotes lamelles déshydratées (référence AS 02 410 1)
- 30 cl de vin blanc sec
- 250 g de crème liquide
- 40 g d'amidon (référence LI 01 168)

RECETTE

1. Ciseler les échalotes, émincer les poireaux, les champignons et les carottes.
2. Dans une grande cocotte, faire suer les échalotes, les poireaux, les champignons et les carottes.
3. Déglacer au vin blanc, réduire 2 min, mouiller avec le bouillon de poisson et porter à frémissement.
4. Ajouter la lotte taillée en dés de 5 cm puis les moules. Cuire 15 à 20 min à feu doux.
5. Lier la sauce en ajoutant 40 g d'amidon dilué préalablement dans un peu d'eau froide, ajouter ensuite 250 g de crème liquide.

PROPOSITION DE DRESSAGE

Servir avec un riz basmati.





CÔTES DE PORC

SAUCE CHARCUTIÈRE - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 10 côtes de porc
- 120 g d'oignons (oignons blanc lamelles France référence AS 02 812 1)
- 25 cl de vin blanc
- 60 cl de jus de porc réhydraté
Cipango Gourmet (référence AS 08 107 1),
dosé à 40 g/l d'eau
- 25 g de moutarde
- 40 g de beurre
- 60 g de cornichons
- 10 g de double concentré de tomate
- 15 g d'amidon (référence LI 01 168)
- Sel, poivre blanc moulu Cipango Epices
(référence AS 02 731 0500)

RECETTE

1. Cuire les côtes de porc dans un sautoir. Réserver au chaud.
2. Tailler les cornichons en fine julienne et ciseler les oignons.
3. Dégraisser partiellement le sautoir.
4. Ajouter les oignons ciselés et faire suer.
5. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
6. Mouiller avec le jus de porc et laisser réduire.
7. Mixer puis passer au chinois étamine.
8. Ajouter l'amidon et le double concentré de tomate.
9. Ajouter la moutarde hors du feu.
10. Monter au beurre puis ajouter la julienne de cornichons.
11. Rectifier l'assaisonnement.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser les côtes de porc et napper de sauce charcutière.
2. Servir avec un écrasé de pommes de terre à la ciboulette.





SAUTÉ DE VEAU

MARENGO - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 1,8 kg d'épaule de veau désossé
- 300 g de carottes
- 240 g d'oignons jaunes (ou oignons lamelles blanc France référence AS 02 812 1)
- 2 gousses d'ail
- 800 g de tomates ou concassé de tomates ou base pour concentré de tomate à réhydrater Cipango Aides culinaires (référence AS 10 068)
- 400 g de champignons de Paris
- 1 l jus de veau lié réhydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 103 1), dosé 20 à 30 g/l d'eau
- 30 cl de vin blanc sec
- 20 g de farine
- Sel, poivre blanc moulu Cipango Épices (référence AS 02 731 0500)

RECETTE

1. Dans une cocotte, faire sauter l'épaule de veau découpée en dés (4 cm environ).
2. Ajouter les oignons et les carottes coupés en dés, l'ail ciselé, les champignons escalopés et faire suer.
3. Ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'elle blondisse.
4. Déglacer avec le vin, réduire et ajouter le jus de veau.
5. Ajouter les tomates mondées et concassées.
6. Cuire à feu doux pendant minimum 2 h (la viande doit être fondante).

PROPOSITION DE DRESSAGE

Servir avec un gratin de pommes de terre.





RISOTTO

AUX LANGOUSTINES - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 600 g de riz Arborio
- 240 g d'oignons jaunes
(ou oignons lamelles blanc France
référence AS 02 812 1)
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de vin blanc sec
- 3 l de bouillon de crustacés réhydraté
Cipango Gourmet (référence AS 08 110 1),
dosé 20 à 30 g/l d'eau
- 70 g de parmesan
- 150 g de beurre
- 400 g de queues de langoustines décortiquées
- 50 g de beurre
- Sel, poivre blanc moulu Cipango Epices
(référence AS 02 731 0500)

RECETTE

1. Ciseler les oignons et l'ail et faire suer au beurre dans une grande cocotte.
2. Ajouter le riz et cuire en mélangeant jusqu'à ce que le riz devienne translucide
3. Ajouter le vin blanc et laisser réduire 3 min.
4. Mouiller avec une louche de bouillon de crustacés, laisser le riz s'imbiber, puis recommencer l'opération pendant 15 min jusqu'à ce que le riz soit fondant.
5. Hors du feu, ajouter le parmesan en remuant énergiquement.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Dans une poêle bien chaude, faire sauter au beurre les langoustines pendant 2 min.

PROPOSITION DE DRESSAGE

Mélanger les langoustines et le riz et dresser dans une assiette creuse.





BAVETTE DE BŒUF

SAUCE ÉCHALOTE ET PORTO ROUGE - 10 personnes



INGRÉDIENTS

- 150 g d'échalotes
- 35 g de beurre
- 21 cl de Porto rouge (référence AL 02 030 V2)
- 60 cl de fond brun lié déshydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 104 1), dosé à 40 g/l
- 13 g d'amidon (référence LI 01 168)
- Vinaigre de Xérès
- 10 bavettes de bœuf
- Sel, poivre noir moulu Cipango Épices (référence AS 02 630 0450)

RECETTE

1. Émincer finement les échalotes et les faire suer au beurre à feu doux.
2. Déglacer avec 20 cl de Porto rouge et réduire de moitié.
3. Mouiller avec le fond brun lié et laisser réduire légèrement.
4. Lier avec l'amidon.
5. Vérifier la consistance et rectifier si besoin.
6. Ajouter 1 cl de Porto rouge et un trait de vinaigre de Xérès.
7. Vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin.
8. Cuire les bavettes selon la cuisson désirée.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser harmonieusement la bavette de bœuf avec la sauce aux échalotes et porto rouge.
2. Servir avec une poêlée d'asperges vertes et des girolles.



PARMENTIER DE CANARD

10 personnes



INGRÉDIENTS

Canard confit cuisiné

8 cuisses de canard
confites

110 g d'oignons

110 g de carottes

20 cl de vin blanc

60 cl de jus de canard
réhydraté Cipango Gourmet
(référence AS 08 105 1),
dosé à 35 g/l d'eau

1,5 g de persil plat Cipango Épices
(référence AS 02 144 0090)

Sel, poivre noir moulu Cipango Épices
(référence AS 02 630 0450)



Option 1 : Purée de pommes de terre

1,8 kg de pommes de terre

35 cl de lait

120 g de beurre

Sel, poivre

Option 2 : Avec base pour purée de pommes de terre Cipango

250 g de base pour purée de pommes de terre
Cipango Aïdes calcaires (référence AS 10 095)

Montage

100 g de chapelure

RECETTE

Canard confit cuisiné

1. Tailler en brunoise la carotte et ciseler l'oignon.
2. Réchauffer les cuisses de canard. Enlever la peau et effiloche les cuisses de canard. Conserver un peu de graisse de canard.
3. Faire suer l'oignon et la carotte dans la graisse de canard.
4. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
5. Mouiller avec le jus de canard.
6. Ajouter la viande des cuisses effilochées puis laisser cuire 2 min afin d'obtenir un mélange homogène et lié.
7. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil.

Option 1 : Purée de pommes de terre

1. Éplucher, laver et tailler les pommes de terre en gros quartiers.
2. Les faire cuire environ 25 min dans un grand volume d'eau salée (départ eau froide).
3. Mettre le lait à bouillir.
4. Passer rapidement les pommes de terre cuites au moulin à légumes.
5. Ajouter le beurre en lamelles puis le lait chaud.
6. Vérifier l'assaisonnement.

Option 2 : Avec base pour purée de pommes de terre

Délayer la base pour purée dans 1,5 l d'eau bouillante puis mélanger au fouet pendant 2 min.

Montage

1. Graisser un plat allant au four avec la graisse de canard, disposer l'effiloché de canard cuisiné au fond, puis couvrir avec la purée.
2. Mélanger la chapelure avec 10 g de graisse de canard puis parsemer sur la purée.
3. Enfourner à 190°C pendant 20 min.

PROPOSITION DE DRESSAGE

Servir avec un mesclun de jeunes pousses de salade assaisonné avec une vinaigrette au vinaigre de cidre.

BLANQUETTE DE VOLAILLE

10 personnes



INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de filet de poulet
- 240 g d'oignons jaunes (ou oignons lamelles blanc France référence AS 02 812 1)
- 300 g de champignons de Paris
- 300 g de carottes
- 30 cl de vin blanc
- 1 l de fond de volaille réhydrate Cipango Gourmet (référence AS 08 102 1), dosé 30 g/l d'eau
- 250 g de crème liquide
- 50 g d'amidon (référence LI 01 168)
- Sel, poivre blanc moulu Cipango Épices (référence AS 02 731 0500)

RECETTE

1. Émincer les oignons, les carottes et escaloper les champignons.
2. Dans une grande cocotte, faire suer les oignons et les champignons, ajouter les filets de poulet découpés en tronçons de 4 cm.
3. Déglacer ensuite au vin blanc, réduire 2 min et mouiller avec le fond blanc de volaille.
4. Cuire 45 min à feu doux.
5. Mélanger la crème avec l'amidon.
6. Ajouter ce mélange dans la cocotte et mélanger jusqu'à ce que la sauce épaississe.
7. Rectifier l'assaisonnement.

PROPOSITION DE DRESSAGE

Servir avec un riz basmati.

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France



TOURNEDOS DE BŒUF

SAUCE AU POIVRE VERT - 10 personnes

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

INGRÉDIENTS

80 g d'échalotes

30 g de beurre

6 cl de cognac (référence AL 02 020 V2)

60 cl de jus de bœuf réhydraté

Cipango Gourmet (référence AS 08 113 1),

dosé à 40 g/l d'eau

14 cl de crème

8,5 g de poivre vert entier (référence AS 02 817 1)

(à réhydrater pendant 15 min avant utilisation)

12 g d'amidon (référence LI 01 168)

10 tournedos de bœuf

Sel



RECETTE

1. Cuire les tournedos selon la cuisson désirée dans un sautoir. Réserver au chaud.
2. Dégraisser le sautoir.
3. Ajouter les échalotes ciselées et faire suer.
4. Ajouter la moitié du poivre vert et faire revenir pendant 2 à 3 min.
5. Déglacer avec le cognac.
6. Mouiller avec le jus de bœuf rôti et laisser réduire.
7. Mixer puis passer au chinois étamine.
8. Lier avec l'amidon puis crémier.
9. Ajouter le reste du poivre vert.
10. Monter au beurre hors du feu.
11. Rectifier l'assaisonnement.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser la sauce au centre de l'assiette puis poser le tournedos de bœuf.
2. Servir avec des pommes de terre grenailles rôties au four.





FILETS DE SOLE

À LA DIEPPOISE - 10 personnes

RECETTE

Filets de sole pochés

1. Dans une poêle anti-adhésive, marquer les filets de soles repliés en 3 pour fixer la forme.
2. Mélanger le vin et le fumet de poisson et porter à ébullition.
3. Pocher les filets de sole dans le liquide pendant 5 à 10 min.
4. Retirer les filets du liquide et les réserver. Bien conserver le liquide de cuisson.

INGRÉDIENTS

Filets de sole pochés

- 10 filets de sole
- 20 cl de vin blanc
- 110 g de carottes
- 20 cl de fumet de poisson déshydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 109 1), dosé à 20 g/l d'eau

Moules façon marinières

- 150 g d'échalotes lamelles déshydratées (référence AS 02 410 1)
- 10 cl de vin blanc
- 900 g de moules fraîches

Champignons cuits à blanc

- 150 g de champignons
- 30 g de beurre
- 300 ml d'eau
- 5 cl de jus de citron

Assemblage de la sauce

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 150 g de crevettes cuites
- 150 ml de crème liquide

Moules façon marinières

1. Dans une cocotte faire suer les échalotes, ajouter les moules et le vin blanc.
2. Cuire pendant 10 min.

Champignons cuits à blanc

1. Faire fondre le beurre dans l'eau, ajouter le jus de citron et porter à ébullition.
2. Ajouter les champignons écalopés et cuire 10 min.

Assemblage de la sauce

1. Réaliser un roux blanc. Faire fondre le beurre puis ajouter la farine. Cuire sans coloration.
2. Mouiller avec 200 ml du jus des moules, 200 ml du jus de cuisson des soles et 200 ml du jus de cuisson des champignons.
3. Porter à frémissement et ajouter la crème liquide.
4. Ajouter les champignons, les moules décortiquées, et 150 g de crevettes cuites.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser en nappant les soles de sauce.
2. Accompagner avec des tagliatelles.

CUISSES DE POULET COCOTTE

FAÇON "GRAND-MÈRE" - 10 personnes

INGRÉDIENTS

Cuisses de poulet

10 cuisses de poulet
140 g d'oignons
140 g de carottes
40 g de beurre
4 cl d'huile
Sel, poivre noir moulu Cipango Épices
(référence AS 02 630 0450)

Garniture

300 g de champignons de Paris
300 g de lardons natures
300 g d'oignons grelots
2,5 kg de pommes de terre
9 cl d'huile
75 g de beurre
Sel, sucre

Sauce

10 cl de vin
80 cl de jus de poulet déshydraté
Cipango Gourmet (référence AS 08 112 1),
dosé à 50 g/l d'eau
14 g d'amidon (référence LI 01 168)
Sel, poivre



RECETTE

Cuisses de poulet

1. Couper en deux les cuisses de poulet. Saler et poivrer légèrement.
2. Dans une grande cocotte, les faire dorer sur toutes les faces dans le beurre et l'huile.
3. Ajouter les oignons et les carottes émincés.
4. Couvrir puis cuire au four à 200°C durant 25 à 30 min en arrosant régulièrement.
5. Ôter le couvercle 10 min avant la fin pour terminer la coloration.

Garniture

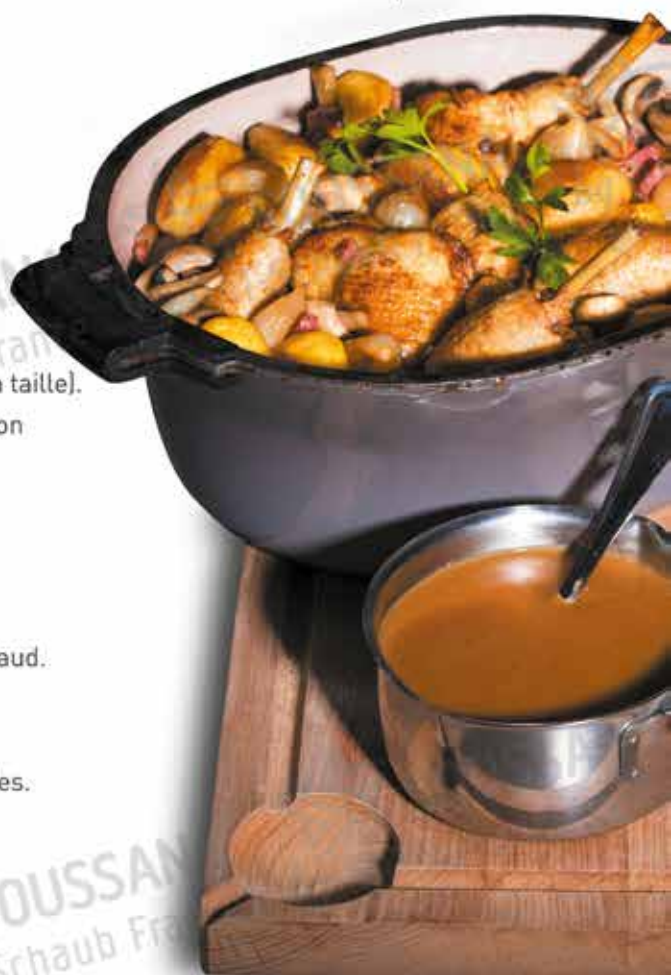
1. Glacer à brun les oignons grelots (en utilisant 25 g de beurre).
2. Faire sauter les lardons rapidement puis réserver.
3. Faire sauter vivement les champignons escalopés dans la graisse de fonte des lardons.
4. Les réserver.
5. Blanchir les pommes de terre épluchées (idéalement tournées en pommes cocotte, ou si besoin coupées en deux voire en quatre selon la taille).
6. Les rissoler avec l'huile dans un grand sautoir puis terminer la cuisson au four à 220°C.
7. Les égoutter puis ajouter 50 g de beurre en lamelles et saler.

Sauce

1. S'assurer de la cuisson des cuisses de poulet puis les réserver au chaud.
2. Dégraisser puis faire pincer les sucs.
3. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
4. Mouiller avec le jus de poulet et laisser réduire durant quelques minutes.
5. Passer au chinois étamine.
6. Lier la sauce avec l'amidon.
7. Vérifier la consistance et l'assaisonnement. Rectifier si besoin.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Verser dans le fond d'une cocotte de la sauce puis disposer harmonieusement les morceaux de poulet avec les différents éléments de garniture.
2. Dresser la sauce à part.



SELLE D'AGNEAU

FARCIE À L'AIL DES OURS ET SON JUS - 10 personnes



INGRÉDIENTS

Farce

- 200 g de blanc d'œuf liquide
- 8 g de poivre noir concassé (référence AS 06 110)
- 8 g de sel
- 30 g d'ail des ours déshydraté (référence AS 02 123 1)
- 50 g de beurre
- 130 g de chapelure de pain
- 40 g de moutarde forte

Selle d'agneau

- 1,6 kg de selle d'agneau désossée

Jus d'agneau

- 300 ml de jus d'agneau réhydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 119 1), dosé à 40 g/l d'eau
- 6 g d'amidon (référence LI 01 168)

RECETTE

Farce

Mixer tous les ingrédients et terminer par l'ail des ours.

Selle d'agneau

1. Couper la selle d'agneau désossée en deux de manière à séparer les filets.
2. Inciser en quadrillant l'intérieur et l'extérieur de la selle.
3. Étaler la farce sur la face intérieure de la panoufle.
4. Rouler la panoufle autour des filets et ficeler.
5. Cuire 25 à 35 min au four à 180°C.

Jus d'agneau

1. Mélanger le jus d'agneau déshydraté avec l'amidon et réhydrater à l'eau froide.
2. Porter le liquide à ébullition.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Découper la selle d'agneau en tranche d'1,5 cm et dresser en nappant de sauce.
2. Servir avec un tian de légumes provençal.



POULET AUX ÉCREVISSES

10 personnes



INGRÉDIENTS

Sauce crustacés

2 cl d'huile

80 g d'échalotes ciselées

80 g de carottes en mirepoix

2 gousses d'ail haché

5,5 cl de cognac
(référence AL 02 001 V2)

12 cl de vin blanc

1,1 l de fumet de crustacés déshydratés
Cipango Gourmet (référence AS 08 111 1),
dosé à 50 g/l d'eau

360 g de pulpe de tomates

14 g de double concentré de tomate

5,5 cl de crème

42 g d'amidon (référence LI 01 168)

35 g de beurre

Sel, piment fort (Cayenne) Cipango Épices
(référence AS 05 020 0500)

Safran



Roulade de poulet farci

1,6 kg de filets de poulet

2 blancs d'œufs

15 cl de crème

1 g de persil haché

120 g de queues d'écrevisses cuites
et décortiquées

Sel, poivre noir moulu Cipango Épices
(référence AS 02 630 0450)

180 g de queues d'écrevisses décortiquées
et cuites

RECETTE

Sauce crustacés

1. Faire suer les échalotes, l'ail et les carottes dans l'huile.
2. Déglacer au cognac puis laisser réduire.
3. Déglacer au vin blanc puis laisser réduire.
4. Mouiller avec le fumet de crustacés.
5. Ajouter la pulpe de tomates.
6. Laisser cuire lentement durant 10 minutes.
7. Mixer puis passer au chinois étamine.
8. Ajouter le concentré de tomate et la crème.
9. Lier la sauce avec l'amidon.
10. Monter au beurre.
11. Assaisonner avec une pointe de piment de Cayenne et de safran.
12. Vérifier la consistance et l'assaisonnement. Rectifier si besoin.

Roulade de poulet farci

1. Réaliser une farce de volaille avec 450 g de filets de poulet, les blancs d'œufs et la crème. Ajouter 45 g de sauce crustacés.
2. Assaisonner et ajouter le persil haché.
3. Ouvrir en portefeuille les filets de poulet restants, les inciser puis les saler et poivrer légèrement. Farcir avec la farce de volaille et déposer les queues d'écrevisses.
4. Rouler dans du film et former des boudins.
5. Cuire au four vapeur 30 min à 90°C.

Montage

1. Tailler 30 tranches de roulade de poulet farcies cuit.
2. Les mettre dans la sauce crustacés.
3. Ajouter les queues d'écrevisses cuites décortiquées.
4. Laisser mijoter quelques minutes.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser harmonieusement les tranches de poulet farcies, napper de sauce crustacés et de quelques queues d'écrevisses.
2. Servir avec un duo de riz basmati et de riz sauvage.



PAVÉS DE BICHE

SAUCE GRAND VENEUR - 10 personnes



INGRÉDIENTS

Marinade

- 200 g de carottes
- 240 g d'oignons jaunes (ou oignons lamelles blanc France référence AS 02 812 1)
- 100 g de céleri branche
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 8 g de poivre mignonette (référence AS 02 150)
- 1,5 l de vin rouge
- 10 cl de vinaigre de vin rouge

Sauce grand veneur

- 1 l de fond saveur gibier réhydraté Cipango Gourmet (référence AS 08 106 1), dosé à 20 g/l d'eau
- 80 g de gelée de groseille
- 100 g de beurre
- Sel, poivre noir moulu Cipango Épices (référence AS 02 630 0450)

Pavé de biche sauté

- 10 pavés de biche (150 g à 200 g par pavé)

RECETTE

Marinade

1. Dans une cocotte, faire sauter les carottes coupées en dés, les oignons émincés, le céleri émincé et l'ail ciselé. Faire colorer.
2. Mouiller avec le vin rouge et le vinaigre.
3. Ajouter le thym, le laurier, le poivre mignonette et cuire 15 min.
4. Laisser refroidir et mariner les pavés dans la préparation pendant au moins 12 h.
5. Retirer les pavés et passer au chinois la marinade.

Sauce grand veneur

1. Mélanger 1 l de fond saveur gibier Cipango Gourmet avec 1 l de marinade et réduire pendant 30 à 45 min.
2. Incorporer la gelée de groseille.
3. Monter la sauce au beurre.
4. Rectifier l'assaisonnement et la texture si nécessaire.

Pavé de biche sauté

1. Sauter dans une poêle bien chaude selon la cuisson désirée.

PROPOSITION DE DRESSAGE

1. Dresser et napper de sauce grand veneur.
2. Accompagner d'une purée de butternut et de champignons poêlés.



 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

www.dat-schaub-france.com

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France

 SOUSSANA
by DAT-Schaub France



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France
1919 · 100 ANS · 2019

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

ANA
France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

FOODSERVICE

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

SOUSSANA
by DAT-Schaub France